



FATTORI®

DOC VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

COL DE LA BASTIA



VITIGNO 65% Corvina, 15% Corvinone + 10% Rondinella + 10% altri vitigni

VIGNETO 12 Ha in località Bastia, esattamente sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi. I terreni, argilloso-marnosi subalcalini, prodotti dall'alterazione di formazioni calcaree di origine fossilifera, in particolare la scaglia rossa ed il biancone. Altitudine: 450 m/slm.

ETÀ DELLE VIGNE Nuovi ed impianti esistenti da 20 a 35 anni

CEPPI PER ETTARO 5200

PRODUZIONE 60 - 70 Hl/Ha

RACCOLTA Ultime due settimane di Settembre, a mano

FERMENTAZIONE E MATURAZIONE Il Ripasso è una tecnica tradizionale di vinificazione che prevede una rimacerazione del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone appena svinato. Maturazione in rovere da 500/1000 lt per 18 mesi.

ALLA VISTA Rosso rubino

ALL'OLFATTO Piccoli frutti di bosco a bacca rossa

AL PALATO Fresche note di piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Tannino delicato ed equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C